Réf. NC00116410 • 11/2012 • Subject to modifications
JPM & Associés • marketing-design-communication

Tefal®

EASY COOK

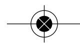
EN

ZH

TH

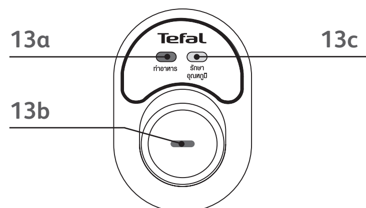
MS

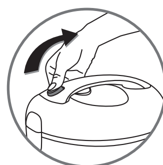
www.tefal.com

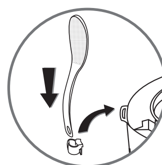


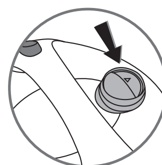
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

Control box / 控制面板 / แผงควบคุมการทำงาน / Kotak kawalan




Fig.1


Fig.2


Fig.3

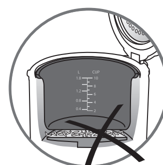


Fig.4

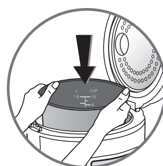
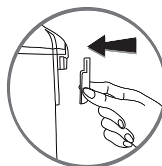


Fig.5


Fig.6

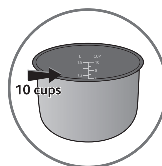


Fig.7

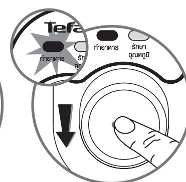


Fig.8

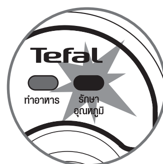
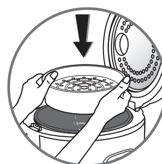


Fig.9


Fig.10

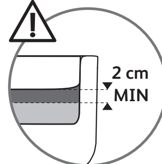
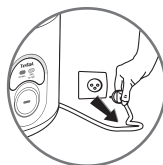
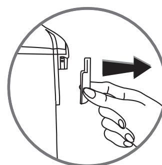


Fig.11


Fig.12


Fig.13


Fig.14

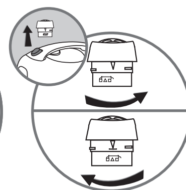
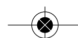

Fig.15


Fig.16


Fig.17


Fig.18


Fig.19



Important safeguards

Safety instructions

- **Read and follow the instructions for use. Keep them safe.**
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if:
  - the appliance or the cord is damaged;
  - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.

  In these cases, the appliance must be sent to your nearest approved service centre to avoid any possible danger. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension cord. If you accept liability for doing so, only use an extension cord which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance:
  - immediately after use;
  - when moving it;
  - prior to any cleaning or maintenance;
  - if it fails to function correctly.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Never leave the appliance in operation unattended. Keep away from children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



EN

- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, hot water, steam or food.
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not touch the inner and outside lid after finished the cooking. Because it will produce the hot temperature during the cooking function.
- Do not move the product with open lid.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away from the hot appliance and from the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- Do not immerse the body in water nor pour water into it, only into the bowl.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water, use a damp teatowel.
- Any service repair should only be made by a service centre with original spare parts.
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a Tefal authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with a fixed power cord:** if the power supply cord is damaged, it must be replaced by a Tefal authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Description

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable bowl
4. Measuring cup
5. Spoon support
6. Spoon
7. Power cord
8. Lid opening button
9. Lid Handle
10. Micro pressure valve
11. Lid
12. Condensation collector
13. Control box
    a. Cooking indicator light (red)
    b. Control switch
    c. Keep warm indicator light (green)
14. Hotplate
15. Sensor

Before the first use

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pressing the opening button located on the handle – **Fig.1**.
- Install the spoon support: insert the plastic hook of the support in the hole located under product ring, and slide it downwards – **Fig.2**.

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Clean the appliance

- Remove the bowl and the micro pressure valve.
- Clean the bowl and the micro pressure valve with a sponge and washing-up liquid. Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry carefully.
- Make sure the micro pressure valve is correctly placed in position – **Fig.3**.

Using your rice cooker

- **Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the hotplate** – **Fig.4**.
- If inner bowl is deformed, do not use it any more and get a replacement bowl from the Authorized service center for repair.
- Place the bowl into the appliance – **Fig.5**, making sure that it is correctly positioned.
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns.
Never use the lid handle to transport the product when it is full.

EN

- Check that the condensation collector is correctly placed in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove – **Fig.6**.
- Pour your ingredients (see Rice Cooking chapter).
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.
- Avoid to switch on the appliance with an empty cooking bowl.
- Do not touch the heating plate when the product is plugged.

Only use the inner pot provided with the appliance. Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

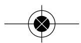
Rice Cooking

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice – **Fig.7**.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice (not water) and the table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- The table below gives a guide to cooking different kinds of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than ‘easy cook’ type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment check the table below.
- To cook only 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion) because there isn't the mark of 1 cup in the cooking pot, you should use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 10 cup mark inside the bowl – **Fig.7**. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

- Rinse the rice thoroughly before cooking.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE				
Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3 per.-4 per.	15-20 min
4	600 g	4 cup mark	5 per.-6 per.	20-25 min
6	900 g	6 cup mark	8 per.-10 per.	22-27 min
8	1200 g	8 cup mark	13 per.-14 per.	25-30 min
10	1500 g	10 cup mark	16 per.-18 per.	30-35 min



- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE					
Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time* Rice cooking 10 cups
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	4	580 g	4 cup mark	5 per.-6 per.	19 min
Whole grain Brown rice	4	540 g	4 cup mark	5 per.-6 per.	34 min
Glutinous rice	4	640 g	4 cup mark	5 per.-6 per	19 min
Japanese rice	4	620 g	4 cup mark	5 per.-6 per	19 min
Fragrant rice	4	620 g	4 cup mark	5 per.-6 per	21 min

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

Rice cooking

The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking table above for a guide to timing). When all of the water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and enters into the "KEEP WARM" mode (the green "KEEP WARM" indicator light comes on).

The cooking time given in the tables above is a rice cooking time guide.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl (See cooking guide above) – **Fig.7**.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Close the lid.
- Check that the appliance is plugged in. Press downwards on the control switch, the red cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – **Fig.8**.
- When cooking finished, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicator light is on – **Fig.9**.
- After each use empty and clean the condensation collector.

Some recommendations for best results when cooking rice

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl first and fill the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed in the bowl to allow even cooking.
- Add salt to water: depending on personal taste.
- Water may be substituted with stock. If using stock, there is risk of rice browning in the bowl.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, the “KEEP WARM” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

Steam cooking (for vegetables, fish, etc.)

Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the maximum CUP mark shown in “CUP” on the bowl – **Fig.7**. Exceeding this level may cause overflow during use.
- The water level should be lower than the steam basket – **Fig.11**.

Preparation

- Pour water into the bowl.
- Place the steam basket in the bowl – **Fig.10**.
- Add the ingredients in the steam basket. Ensuring that they are not packed too thightly and that some steam holes are left clear otherwise the food may cook unevenly.
- Close the lid.

To steam cook

- Press downwards on the control switch, the red cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – **Fig.8**.
- You can end the steam cooking mode by turning the control switch to its top position. The green “KEEP WARM” indicator light comes on and the appliance turns to keep warm function.
- When there is no more water in the cooking pot, it will turn to keep warm automatically, the “KEEP WARM” indicator light is on – **Fig.9**.

Keep warm function

On completion of cooking, for rice or steam cooking, the appliance enters automatically to the "KEEP WARM" function. The control switch comes up to its top position and the green "KEEP WARM" indicator light comes on. The food is thus kept warm until ready to serve. Be careful that keep warm long hours would affect the quality of rice. To switch off this function, unplug the appliance – **Fig.13**.

On completion of cooking

- Open the lid.
- **Caution: Escaping steam is very hot** – **Fig.12**.
- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and close the lid.
- The food remaining in the bowl will keep warm for any next servings.
- Don't forget to unplug the appliance after keep warm.
- Leave to cool for at least one hour before cleaning.

Never remove the bowl after cooking without protective oven gloves.

Cleaning and Maintenance

Condensation collector

- The condensation collector should be emptied and cleaned after each use.
- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove – **Fig.14**.
- To put the collector back, push firmly into the groove.

Bowl, basket, condensation collector, micro pressure valve and the steam basket

- To clean the micro-pressure valve, remove it from the lid – **Fig.15** and open it by rotating in the direction of "open" – **Fig.15**.
  After cleaning it, wipe dry. Allow the two triangle to next – **Fig.15**, and rotate it in the direction of "close" until you heard "ka", then put it back to the lid of the rice cooker.
- Use hot water, washing up liquid and a sponge to clean the bowl – **Fig.16**, the condensation collector – **Fig.17**, the micro pressure valve – **Fig.18**, the spoon and the cup. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it.

Taking care of the bowl

EN

- To keep unchanged the cosmetic of the bowl, we do not recommend to clean this one in the diswasher.
- Use plastic or wooden ustensils and not metal ones when stirring or serving food to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after long period of use. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Rice Cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid – **Fig.19** and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

Technical troubleshooting guide

Malfunction description	Causes	Solution
Any indicator lamp off and no heating.	Rice cooker not plugged.	Verify the main plug is well engaged in the product body.
Any Indicator lamp off and heating.	Problem of The connection of the indicator lamp or Indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Cooking Indicator lamp off, keep warm indicator on.	Cook button is not in cooking position.	Put the cook button in low position (cooking).
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micropressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micropressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to IFU for water quantity.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to authorized service center for repair.
Water leakage on the table.	Dew collector missing or dew collector overflow.	Empty the dew collector for each use verify good positionning of the dew collector.

Remark: if inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement bowl from the authorized service center for repair.

安全指示

安全事項

- 請細閱並遵照使用說明，說明書宜妥為保存。
- 該電器產品無需使用外部定時開關或單獨的遙控系統即可正常工作。
  該電器產品符合所有相關的安全法規，包括低電壓指令、電磁兼容性法規以及食品接觸材料法規和環境法規。
- 檢查產品銘牌上的額定電源電壓與供電電源電壓相符（交流電）。
- 基於各地的標準有異，如果您在購買國以外的國家使用本產品，請先將產品送交到認可的服務中心進行檢查。
- 切勿將本產品放近發熱處或開著的焗爐，因為這樣可能會導致本產品嚴重受損。
- 本產品只供家居用途，倘用作專業用途、使用不當或沒有遵照使用說明者，生產商一概不負責任，而保修條款亦不適用。
- 該電器產品僅為家用設計。請不要在下列保修涵蓋範圍以外的情形下使用
  -商店、辦公室和其他職業環境中的員工專用廚房中，
  -農場中，
  -酒店或汽車旅館的顧客，或其他住宅樓宇，
  -住宿加早餐型的旅館和其他類似環境。

連接電源

- 在以下情況下切勿使用本產品：
  - 本產品或電源線損毀;
  - 本產品跌壞了、出現明顯損毀或不能正常操作。
  假如出現以上情況，必需將本產品送交最近的認可服務中心，以免構成潛在危險。切勿自行拆開本產品。
- 請勿讓電源線隨意懸垂。
- 務必確保該產品接在接地插座上。
- 請勿使用延長線。如果您自己承擔責任，那麼可以使用完好的、與該產品功率相符的接地延長線。
- 不要用拉、扯、拽電源線的方式來拔取電源插頭。
- 以下情況下，請務必斷開該電器產品：
  - 即時使用後;
  - 移動時;
  - 維護或清潔前;
  - 不能正常工作時。

使用本產品

- 將本產品放在穩固防熱的平坦工作面上，並避免被水濺濕。
- 切勿在無人照看的情況下讓產品工作。不要把產品放於兒童可接觸處。
- 該電器產品不適用於以下人士（包括兒童）： 身體、感官或心智有缺陷的人

士，缺乏相關經驗或知識的人士。下列情況除外：有專人協助並負責他們的安全，有他人指導或提前接受該設備的使用說明指導。
- 兒童必需在監督下使用本產品，以確保不會將之用作戲耍。
- 本產品運行時會產生高溫，請勿接觸產品的暖熱部位、熱水、蒸汽及食物。
- 內鍋沒有水或食物或沒有放置內鍋時切勿操作本產品。
- 煮飯功能/掣的操作不得受阻。切勿阻止或阻礙煮飯功能自動跳至保溫。
- 本產品操作期間切勿移走內鍋。
- 由於在烹調時鍋蓋會產生炎熱高溫，故完成烹調後，請勿觸摸內外鍋蓋。
- 鍋蓋打開時，請勿移動本產品。
- 切勿將本產品直接放在燙熱面上、其他發熱源或火焰上，因為這樣會令其失靈或構成危險。
- 內鍋應該直接接觸發熱板，在兩者之間放置任何物件或食物均會干擾本產品的正確操作。
- 放好內鍋後才可放入食物或水。
- 根據內鍋的刻度來調節米、水比例。
- 在烹調期間，產品會產生高溫和蒸汽。請將手和臉部遠離蒸汽孔。亦不要阻塞蒸汽出口。
- 切勿將煲身浸入水中或倒水在煲身上。水只能倒進內鍋。
- 如果本產品有任何部位著火，切勿嘗試用水滅火，應該利用濕碗布冚熄火焰。
- 一切零件處理必需由備有原裝零件的服務中心進行。
- 如有問題或查詢，請跟我們的客戶關係組聯絡或瀏覽我們的網站：groupeseb.com。
- **產品的電源線可移除者：**若電源線損壞，必需以特福認可服務中心出售的特種電線或型號替換。
- **產品的電源線不可移除者：**若電源線損壞，必需由特福認可服務中心或相類的合資格人士更換，以防發生危險。

保護環境

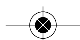
- 本產品可供使用多年，但如果你要更換新的，請想想自己可以如何出一分力保護環境。
- 掉棄本產品前必需先拿走計時器的電池，並將之棄置在當地的家居廢物收集中心(視乎型號)。



保護環境為上!

ⓘ 本產品含可以回收或循環再造的寶貴物料。

➲ 請將之送往家居廢物收集站。



ZH

目錄

1. 蒸籠
2. 水和米刻度
3. 蒸籠
4. 量杯
5. 湯勺支架
6. 湯勺
7. 電源線
8. 開蓋按鈕
9. 煲蓋手挽
10. 微壓閥
11. 煲蓋
12. 露水收集器
13. 控制面板
    a. 煮飯顯示燈(紅色)
    b. 開關掣
    c. 保溫顯示燈(綠色)
14. 發熱板
15. 感應器

初次使用前

電飯煲開封

- 從包裝中取出電飯煲，拆除各附件和包裝資料。
- 按下手挽上的按鈕，打開電飯煲蓋 – **Fig.1**。
- 安裝湯勺支架：將架的勾插入固定環下的洞中，然後向下滑動 – **Fig.2**。

閱讀使用書，按照操作方法小心操作。

清洗電飯煲

- 移除陶晶內鍋和微壓閥。
- 用海綿及洗潔精清洗陶晶內鍋和微壓閥。用濕布擦拭產品外部及煲蓋的金屬部份。
- 小心擦乾。
- 確保微壓閥位置正確 – **Fig.3**。

使用電飯煲

- **仔細擦拭陶晶內鍋外部(尤其是煲底)。確保煲底和發熱板上沒有異物或液體** – **Fig.4**。
- 註：假如內鍋變了形，切勿使用，送交認可服務中心維修或更換。
- 將陶晶內鍋放入電飯煲 – **Fig.5**，確保內鍋位置正確。
- 輕輕將陶晶內鍋朝兩邊轉動，確保煲底和發熱板接觸良好。
- 檢查露水收集器的位置是否正確。如否，請將露水收集器穩固地裝入安裝槽內 – **Fig.6**。
- 加入材料(請參閱關於煮飯的單元).

烹飪過程中，切勿將手放在排氣孔上，以防燙傷。

盛滿食物時切勿持著蓋柄運送.

- 關上並扣好電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 以上步驟全部完成後電飯煲方可通電。
- 切勿在內鍋沒有任何材料的情況下開啟電器的電源。
- 當電源接通時請勿接觸發熱板。

只可使用隨電飯煲提供的內鍋。
請勿在沒有內鍋的情況下將水或其他食材放入飯煲內。

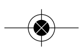
煮飯

量度米和水 - 陶晶內鍋的最大容量

- 鍋內的刻度線是以公升和量杯為單位，用以量煮飯用水 – **Fig.7**。
- 電飯煲附帶塑膠杯用來量米。表中列出不同人數所需的米量。1量杯平杯的米約重150克。
- 下表提供不同類型的米的煮法。為達到最佳效果，建議烹調一般的米, 而非黏身、可能黏煲底的“易煮”米。烹調其他種類的米時，如糙米或菰米，所需水量應亦應有所調節，請見下表。
- 煮1量杯白米(供2小份量或1份量)，用1量杯白米，然後加入1.5量杯水。某些種類的米煮1量杯米時可能會黏煲底。煮食其他份量的白米請參考以下煮食建議。
- 米和水的總量最多不應超過內鍋內側10杯水位線(視乎不同產品) – **Fig.7**。視乎不同種類的米需要加入的水量也不同。詳見下表。

- 米煮前應徹底淘洗。

白米的烹調方法 - 10 杯米				
白米的量杯數量	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	可供享用人數	大約烹調時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到 4 人	15-20 分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	20-25 分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到 10 人	22-27 分鐘
8	1200 克	8 杯刻度	13 到 14 人	25-30 分鐘
10	1500 克	10 杯刻度	16 到 18 人	30-35 分鐘



• 除了意大利米外，米煮前應徹底淘洗。

不同種類米的烹調方法					
米的種類	用米數量(量杯)	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	可供享用人數	大約烹調時間* 煮飯功能 10 杯米
圓白大米 (意大利大米 – 通常為較黏身米)	4	580 克	4 杯刻度	5 到 6 人	19 分鐘
全麥糙米	4	540 克	4 杯刻度	5 到 6 人	34 分鐘
糯米	4	640 克	4 杯刻度	5 到 6 人	19 分鐘
日本米	4	620 克	4 杯刻度	5 到 6 人	19 分鐘
香米	4	620 克	4 杯刻度	5 到 6 人	21 分鐘

*電飯煲根據陶晶內鍋中米量和水量自行決定準確的烹調時間。

ZH

煮飯功能

電飯煲會根據內鍋中的水量和材料份量自行決定準確的烹調時間。
米吸光水後煮飯程序會自動停止，繼而進入 “保溫” 模式 (綠色保溫顯示燈會亮起)。

表中只列出大約的烹調時間並僅供參考。
• 將電飯煲置放在平坦、穩固、耐熱、遠離被水濺濕及其他熱源的平面。
• 用電飯煲附送的量杯將所需的米倒入內鍋中。然後將凍水加入至內鍋中相應的水位(詳見上表) – **Fig.7**。

注意：先加米以防水加太多。
• 蓋上煲蓋。
• 查看是否已插掣。將模式掣往下扭，橙色燈亮起表示開始煮飯 – **Fig.8**。
• 煮飯完成， 電飯煲自動保溫，“保溫” 指示燈會著 – **Fig.9**。
• 每次使用後，清空及清洗露水收集器。

達到煮飯最佳效果的建議

- 米量好後，用筲箕在水喉下徹底沖洗一段長時間 (不用淘洗的義大利米除外)。然後將洗淨的米和相應份量的水加入內鍋中。
然後將洗淨的米和相應份量的水加入內鍋中。
- 確保米均勻攤鋪在煲中以使烹調均勻。
- 可根據個人味道加鹽調味。
- 可用清湯代替水，但煲底的米有可能會輕微燒焦。
- 煮飯時切勿打開煲蓋，否則蒸汽溢出會影響烹調時間及米飯味道。
- 煮飯完成，“保溫”指示燈亮著時，攪拌米飯，然後讓米飯放煲中數分鐘，這樣能讓米飯粒粒分明。

蒸煮(如蔬菜、魚類等)

量度材料

- 內鍋中的最大水量不應超過內鍋的最大“杯”刻度中的最高水位 – **Fig.7**。超過該水位有可能導致煮食過程中溢出水。
- 水面應低於蒸籠 – **Fig.11**。

準備運作

- 將清水加入內鍋。
- 將蒸籠放入內鍋中 – **Fig.10**。
- 將材料放入蒸籠。確保沒有放入過多材料，蒸汽孔沒有阻塞，否則食物可能烹調不均勻。
- 關上並扣好電飯煲蓋。

蒸煮

- • 將模式掣往下扭，紅色燈亮起表示開始煮飯 – **Fig.8**。
- 可隨時根據需要改變煮食時間，要結束蒸煮只需把開關掣撥向上。 綠色保溫燈亮起，飯煲進入保溫狀態。
- 鍋中沒有水時，電飯煲會自動進入保溫狀態，“保溫”指示燈會著 – **Fig.9**。

保溫功能

ZH

完成煮飯或蒸煮過程後，飯煲會自動進入「保溫」功能，控制鈕會跳至最高位置，綠色「保溫」燈會亮起。煮好的食物處於保溫狀態並隨時可享用。請注意長時間保溫會影響米飯的口感。要結束 此功能，拔除電飯煲電源 – **Fig.13**。

烹調完成

- 打開煲蓋。
- **警告: 溢出的蒸汽非常高溫。**– **Fig.12**。
- 用電飯煲附設的膠湯勺將食物取出，然後再蓋上煲蓋。
- 煲內的食物將處於保溫狀態，可再次享用。
- 保溫後拔除電源。
- 清潔前，最少存放一小時，直至冷卻下來。

烹飪結束時，請不要在沒戴手套的情況下直接觸碰內鍋。

清潔和保養

露水收集器

- 每次使用後清空及清洗露水收集器。
- 按露水收集器的塑膠蓋兩端將其取出 – **Fig.14**。
- 將露水收集器穩固地插回固定槽中。

內鍋，籠，露水收集器，微壓閥和蒸籠

- 清洗微壓閥時，請將微壓閥從煲蓋上取下 – **Fig.15** ，
  然後沿“開啟”方向旋轉，將微壓閥打開 – **Fig.15**。
  清洗完畢後，擦乾微壓閥，並對準兩個配件中的三角形 – **Fig.15**，
  沿“關閉”方向旋轉，直到發出“咔”聲，然後將其放回電飯煲蓋。
- •用熱水、洗潔精及海綿清洗內鍋 – **Fig.16**、露水收集器 – **Fig.17**、微壓閥 – **Fig.18**、湯勺及量杯。不建議使用去污粉及金屬百潔布。
- 如果煲底上黏上食物，清洗前先將內鍋浸泡一會兒。
- 小心擦乾內鍋。
- 切勿將電飯煲放在水中，或將水倒入其中，只能將水倒入內鍋中。

小心擦乾內鍋

- 爲了確保內鍋構造不受破壞，我們不建議使用洗碗機清潔內鍋。
- 攪拌食物或取出食物時請使用塑膠或木制器具，切勿使用金屬器具，以免損壞內鍋表面。
- 為防止腐蝕，切勿將醋加入內鍋。
- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。這是由於蒸汽及水的作用造成，不會影響電飯煲的使用，亦不會對人體有害。電飯煲仍可繼續放心使用。

電飯煲其他配件的清洗及保養

- 清洗電飯煲前將電源拔除。
- 用濕布擦拭電飯煲外部、煲蓋內側 – **Fig.19** 及電源線，然後擦乾。切勿使用腐蝕性或具磨損性的清潔產品。
- 切勿用水清洗電飯煲內部，以免損壞熱力感應器。

技術疑難排解

失靈情況	原因	解決方法
有顯示燈不亮而且不發熱。	飯煲未插掣。	檢查電源線插頭是否牢插在飯煲。
有顯示燈不亮但發熱。	顯示燈的連接問題或顯示燈損壞。	送交認可服務中心維修。
煮飯顯示燈不亮但保溫顯示燈亮。	煮飯鈕並非處於煮飯位置。	將煮飯鈕調校至低位(煮飯)。
使用時洩漏蒸汽。	未妥善蓋上。	打開蓋再蓋上。
	微壓閥未放好或不完整。	停止煮飯(拔掉電源線)並檢查閥是否完整(兩部分互相緊鎖)和安放妥當。
	蓋或微壓閥墊片損壞。	送交認可服務中心維修。
飯半熟或煮飯時間過長。	相對於米量放水太多或太少。	有關水量的資料可查閱“使用說明”。
自動保溫功能失靈(飯煲維持在煮飯狀態或不發熱)。		送交認可服務中心維修。
漏水到檯上。	沒有安放露水收集器或收集器滿溢。	每次使用後必需清空露水收集器，並且檢查收集器是否放妥。

註：假如內鍋變了形，切勿使用，送交認可服務中心維修。



การป้องกันที่สำคัญ

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- **อ่านและทำตามคำแนะนำการใช้งาน**
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ผลิตขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องตั้งเวลา หรือ รีโมตคอนโทรล
  เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ผลิตขึ้นตามมาตรฐานความปลอดภัยและสภาวะการใช้งานเพื่อความปลอดภัย
  (ข้อกำหนดมาตรฐานอุปกรณ์ในระดับแรงดันต่ำ, ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า,
  ระเบียบว่าด้วยวัตถุที่สัมผัสกับอาหาร, สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าของตัวจ่ายไฟตรงตามที่แสดงบนเครื่องใช้ (กระแสไฟฟ้าสลับ)
- เมื่อนำเครื่องใช้ไฟฟ้าไปใช้งานนอกประเทศ
  ต้องนำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไปตรวจสอบการใช้งานที่เหมาะสมกับประเทศนั้น ที่ศูนย์บริการ ก่อนการใช้งานจริง
- อย่าวางเครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้แหล่งให้ความร้อนหรือในเตาไฟร้อน ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายอย่างรุนแรงได้
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้ภายในประเทศเท่านั้น บริษัทจะไม่รับประกันความเสียหาย
  อันเกิดมาจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้สร้างขึ้นเพื่อใช้งานดังต่อไปนี้และไม่รับประกันเมื่อใช้กับ:
  - พื้นที่ในครัวของร้านค้า, สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่นๆ;
  - โรงนา;
  - ลูกค้าของโรงแรม, โมเต็ล และสภาพแวดล้อมประเภทอื่นๆ ที่มีผู้อาศัยอยู่;
  - สภาพแวดล้อมที่เป็นห้องพักพร้อมบริการอาหาร

การเชื่อมต่อกับตัวจ่ายไฟ

- ห้ามใช้เมื่อ:
  - เครื่องใช้ไฟฟ้าหรือสายไฟชำรุด;
  - เครื่องใช้ไฟฟ้าตกหล่นหรือพบเห็นว่ามีความเสียหายหรือใช้งานไม่ได้
  ในกรณีดังกล่าว
  ต้องส่งเครื่องใช้ไฟฟ้าไปยังศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองที่ใกล้ที่สุดเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
  อย่าแยกชิ้นส่วนด้วยตนเอง
- อย่าแขวนสายไฟทิ้งไว้
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้เข้ากับช่องเสียบปลั๊กไฟที่เดินสายดินไว้เสมอ
- อย่าใช้สายพ่วง แต่หากต้องการใช้ ให้ใช้สายพ่วงที่อยู่ในสภาพดีเท่านั้น
  โดยเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินและเหมาะกับกำลังไฟฟ้าของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- อย่าถอดปลั๊กโดยการดึงที่สายไฟ
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเสมอเมื่อ:
  - หลังใช้งานเสร็จในทันที;
  - เมื่อเคลื่อนย้าย;
  - ก่อนทำความสะอาดหรือดูแลรักษา;
  - เมื่อเครื่องเกิดการทำงานที่ผิดปกติ

การใช้งาน

- ใช้พื้นผิวงานที่ราบ มั่นคง ทนต่อความร้อน วางให้ห่างจากน้ำที่กระเด็น



TH

- อย่าปล่อยให้เครื่องใช้ทำงานโดยไม่ได้เฝ้าดู วางให้ห่างจากเด็ก
- เครื่องใช้นี้มิได้ถูกออกแบบมาสำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกายและทางประสาทสัมผัสหรือทางจิต ตลอดจนบุคคลที่ปราศจากความรู้และประสบการณ์ในการใช้งาน ยกเว้นในกรณีที่บุคคลเหล่านี้อยู่ภายใต้การดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานจากผู้ที่มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของพวกเขา และปฏิบัติตามคำแนะนำของคู่มือการใช้งาน
- ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
- อาจถูกเผาไหม้ได้หากสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หรือ น้ำร้อน หรือ ไอน้ำ หรืออาหาร
- อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ในขณะที่หม้อชั้นในไม่มีอาหารอยู่ หรือไม่มีหม้อชั้นใน
- ต้องให้ฟังก์ชั่น/ปุ่มประกอบอาหารทำงานด้วยตัวมันเอง อย่าขัดขวางหรือเปลี่ยนไปที่ฟังก์ชั่นอุ่นอาหาร
- ห้ามนำหม้อชั้นในออกขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงาน
- อย่าสัมผัสฝาภายในและภายนอกหลังประกอบอาหารเสร็จ เนื่องจากอาจเกิดความร้อนระหว่างการประกอบอาหาร
- อย่าเคลื่อนย้ายเครื่องขณะที่ฝาเปิดอยู่
- ห้ามวางเครื่องใช้ไฟฟ้าบนพื้นผิวที่ร้อน หรือแหล่งความร้อนหรือเปลวไฟใดๆ ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้เกิดความขัดข้องหรือความเสียหายได้
- หม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนควรสัมผัสกันโดยตรง
- อย่าใส่อาหารหรือน้ำลงในเครื่องใช้ไฟฟ้าจนกว่าหม้อชั้นในจะถูกวางในตำแหน่งที่เหมาะสม
- ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุในวิธีปรุงอาหาร
- ในระหว่างการประกอบอาหาร เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะปล่อยความร้อนและไอน้ำออกมา เอาหน้าและมือออกห่างจากเครื่องใช้ อย่าให้หน้าและมือเข้าใกล้ช่องระบายไอน้ำ อย่าขวางช่องระบายไอน้ำ
- อย่าจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ลงในน้ำหรือเทน้ำลงบนเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ให้เทน้ำลงในหม้อชั้นในเท่านั้น
- หากชิ้นส่วนใดของเครื่องใช้เกิดไฟไหม้อย่าพยายามที่จะขจัดออกด้วยน้ำ ให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ด
- การต่อเติมใดๆ ควรทำโดยศูนย์บริการที่มีอะไหล่แท้
- **หากสายไฟที่ให้มากับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ คือ สายไฟแบบถอดเก็บได้:** ในกรณีสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟเฉพาะหรือสายไฟที่ซื้อจากศูนย์บริการแต่งตั้งของทีฟาล์วเท่านั้น
- **หากสายไฟที่ให้มากับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ คือ สายไฟแบบติดมากับตัวเครื่อง:** ในกรณีสายตัวจ่ายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยศูนย์บริการแต่งตั้งของทีฟาล์วหรือบุคคลที่มีประสบการณ์เท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

รักษาสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ออกแบบให้ใช้งานได้ยาวนาน อย่างไรก็ตามเมื่อต้องการเปลี่ยนใหม่ โปรดคำนึงว่าท่านสามารถช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้อย่างไร
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ควรถอดแบตเตอรี่ออกจากเครื่องบันทึกเวลาและนำไปทิ้งที่ศูนย์เก็บขยะของท้องถิ่น (ตามต้นแบบ)



รักษาสิ่งแวดล้อมเป็นอันดับแรก!

ⓘ เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ประกอบด้วยวัสดุที่มีค่าซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์หรือนำกลับมาใช้ได้ใหม่

➲ ทิ้งไว้ที่จุดเก็บขยะของท้องถิ่น



ส่วนประกอบ

1. ถาดนึ่งอาหาร
2. มาตรบอกระดับน้ำ
3. หม้อชั้นในถอดชิ้นส่วนได้
4. ถ้วยตวงข้าว
5. ที่เก็บทัพพี
6. ช้อน
7. สายไฟ
8. ปุ่มเปิดฝา
9. ด้ามจับฝา
10. ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร์ วาล์ว
11. ฝาปิด
12. ถาดรองไอน้ำ
13. แผงควบคุมการทำงาน
    a. ไฟแสดงสถานะประกอบอาหาร (สีแดง)
    b. ปุ่มควบคุมการทำงาน
    c. ไฟแสดงสถานะอุ่นอาหาร (สีเขียว)
14. แผ่นความร้อน
15. เซนเซอร์

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากกล่อง
- เปิดฝาปิดโดยกดปุ่มเปิดฝาบริเวณด้ามจับฝา – Fig.1.
- ใส่ที่เก็บทัพพี โดยเกี่ยวตะขอพลาสติกของที่เก็บทัพพีเข้ากับห่วงวงแหวนและกดลง – Fig.2.

อ่านคู่มือการใช้งานและปฏิบัติตาม วิธีการใช้งานอย่างระมัดระวัง

การทำความสะอาด

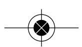
- ถอดหม้อชั้นในและวาล์วไมโครเพรสเซอร์ออก
- ทำความสะอาดหม้อชั้นในและฝาระบายไอน้ำ
  ไมโคร-เพรสเชอร์ วาล์วด้วยฟองน้ำและ
  น้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดภายนอกตัวเครื่องและส่วนที่เป็นโลหะของฝาปิดด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ
- ปล่อยทิ้งไว้ให้แห้ง
- แน่ใจว่า ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร์ วาล์วอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง – Fig.3.

การใช้งานหม้อหุงข้าว

- **เช็ดทำความสะอาดภายนอกหม้อชั้นใน (โดยเฉพาะก้นหม้อ) ด้วยความระมัดระวัง แน่ใจว่า ไม่มีวัตถุใดๆ หรือน้ำอยู่ใต้ก้นหม้อและบนแผ่นทำความร้อน** – Fig.4.
- หากหม้อชั้นในด้านในผิดรูป อย่าใช้เด็ดขาด ต้องนำไปให้ศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองเปลี่ยนให้
- วางหม้อชั้นในข้างในตัวเครื่อง – Fig.5 แน่ใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- หมุนหม้อชั้นในไปทางซ้ายและขวา เพื่อแน่ใจว่า
  ก้นหม้อชั้นในสัมผัสกับแผ่นทำความร้อน
- ตรวจสอบว่า ถาดรองไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ถ้าไม่ถูกต้อง ให้นำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น – Fig.6.
- เทส่วนผสม (ดู หัวเรื่อง การหุงข้าว)
- ปิดและล็อคฝาปิด
- เสียบปลั๊ก

ไม่ควรวางมือบนช่องระบายไอน้ำ ระหว่างเครื่องทำงาน เพราะอาจเกิด แผลลวกไหม้

ห้ามหิ้วด้ามจับไปมา ในขณะที่มีอาหาร อยู่เต็ม



- ไม่ควรเปิดสวิทช์ หากขั้นตอนดังกล่าวข้างต้นไม่เสร็จสมบูรณ์
- อย่าเปิดสวิตช์เครื่องหากโถประกอบอาหารว่าง
- ห้ามสัมผัสแผ่นทำความร้อนในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้าเสียบปลั๊กอยู่

ให้ใช้หม้อชั้นในที่ให้มากับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เท่านั้น ห้ามเทน้ำหรือส่วนประกอบอาหารต่างๆ ลงในเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในขณะที่ไม่มีหม้อชั้นใน



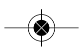
โปรแกรมหุงข้าว

การตวง – ความจุสูงสุดของหม้อชั้นใน

- เครื่องหมายระดับด้านในโถแสดงปริมาณเป็นลิตรและถ้วย ซึ่งใช้สำหรับวัดปริมาณน้ำเมื่อหุงข้าว – **Fig.7.**
- ถ้วยพลาสติกที่มาพร้อมกับเครื่อง ใช้สำหรับการตวงข้าว (ไม่มีน้ำ) และตารางแสดงปริมาณของข้าวสำหรับจำนวนที่เสิร์ฟ ปริมาณที่ 1 ขีดของถ้วยเท่ากับ 150 กรัมโดยประมาณ
- ตารางด้านล่างนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการหุงข้าวชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด แนะนำให้ใช้ข้าวทั่วไปในการหุงข้าว สำหรับข้าวชนิดอื่นๆ เช่น ข้าวแดง หรือข้าวป่า ปริมาณน้ำจำเป็นต้องถูกปรับตามประเภทของข้าว กรุณาดูตารางด้านล่าง
- การหุงข้าวขาวหนึ่งถ้วยตวง (สำหรับเสิร์ฟ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) เนื่องจากไม่มีมาตรบอกระดับน้ำสำหรับข้าวหนึ่งถ้วยตวงข้างในหม้อชั้นใน ดังนั้น หากต้องการหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวง ให้ใช้สัดส่วนดังนี้ ข้าวขาว 1 ถ้วยตวง ต่อ น้ำ 1.5 ถ้วยตวง สำหรับข้าวบางชนิดเป็นเรื่องปกติที่ข้าวจะติดก้นหม้อเล็กน้อย เมื่อหุงข้าว 1 ถ้วยตวง วิธีการหุงข้าวขาวที่ปริมาณต่างๆ กรุณาดูตารางข้างล่าง
- ปริมาณน้ำ + ข้าว สูงสุด ไม่ควรเกิน 10 ถ้วย ที่ระบุด้านในของหม้อชั้นใน – **Fig.7** โดยอาจต้องปรับปริมาณของน้ำ ขึ้นอยู่กับประเภทของข้าว โปรดดูตารางด้านล่าง

- ซาวข้าวก่อนหุง

ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว				
ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3-4 คน	15-20 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	20-25 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8-10 คน	22-27 นาที
8	1200 กรัม	8 ถ้วย	13-14 คน	25-30 นาที
10	1500 กรัม	10 ถ้วย	16-18 คน	30-35 นาที



- ซาวข้าวก่อนหุง ยกเว้นข้าวริซอตโต้

ตารางแนะนำการหุงชนิดต่างๆ					
ชนิดข้าว	ปริมาณข้าว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ * โปรแกรมหุงข้าว 10 ถ้วย (1.8 ลิตร)
ข้าวขาวอิตาเลียน (Round white rice)	4	580 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	19 นาที
ข้าวขัดสีน้อย	4	540 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	34 นาที
ข้าวเหนียว	4	640 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	19 นาที
ข้าวญี่ปุ่น	4	620 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	19 นาที
ข้าวหอม	4	620 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	21 นาที

*หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน

โปรแกรมการหุงข้าว

หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) เมื่อข้าวดูดซึมน้ำ เครื่องใช้จะหยุดขั้นตอนการประกอบอาหารโดยอัตโนมัติ และข้ามไปยังโหมด “อุ่นอาหาร” (ไฟสีเขียวแสดงสถานะ “อุ่นอาหาร” สว่างขึ้น)

เวลาที่ใช้ในการหุงตามตารางเป็นเพียงเวลาโดยประมาณเพื่อคำแนะนำ

- วางเครื่องใช้ไฟฟ้าบนพื้นผิวที่ราบเรียบ มั่นคง ทนความร้อน ห่างจากน้ำและความร้อน
- ใส่ข้าวในหม้อชั้นในโดยใช้ถ้วยตวงในการตวง จากนั้นใส่น้ำในหม้อโดยดูระดับน้ำจากมาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อ (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) – **Fig.7.**

หมายเหตุ: ควรใส่ข้าวลงในหม้อก่อน มิฉะนั้นคุณจะใส่น้ำมากเกินไป

- ปิดฝาปิด
- ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว กดปุ่มสวิตช์ควบคุม ไฟสีแดงสว่างขึ้น แสดงว่าเริ่มประกอบอาหาร – **Fig.8.**
- เมื่อข้าวสุก เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมอุ่นอย่างอัตโนมัติ โดยไฟแสดงสถานะอุ่นจะปรากฏขึ้น – **Fig.9.**
- ให้เทน้ำออกและทำความสะอาดถาดรองไอน้ำ หลังการใช้งานทุกครั้ง



คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

TH

- ตวงข้าวและล้างด้วยน้ำก๊อกนานๆ โดยใช้ตะแกรงกรอง (ยกเว้นข้าวรีซอตโต ซึ่งไม่ควรล้าง) จากนั้นใส่ข้าวในโถก่อนเติมน้ำตามปริมาณ)
- แน่ใจว่า ข้าวกระจายทั่วหม้อชั้นใน ก่อนเริ่มหุง
- เติมเกลือเล็กน้อย ตามความชอบ
- น้ำอาจใช้น้ำต้มกระดูก ซึ่งอาจทำให้ข้าวที่ก้นหม้อไหม้เล็กน้อย
- ไม่ควรเปิดฝาปิดระหว่างหุงข้าว เนื่องจากไอน้ำจะออกมาจากหม้อซึ่งมีผลต่อเวลาใน การหุงข้าวและรสชาติของข้าว
- เมื่อข้าวสุก เมื่อไฟแสดงสถานะการอุ่นปรากฏ เปิดฝาและคนข้าวในหม้อและปล่อยทิ้งไว้ใน หม้อหุงข้าวประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยเป็นเม็ดๆ

โปรแกรมนึ่ง (สำหรับผัก ปลา ฯลฯ)

การตวงน้ำ

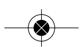
- ปริมาณน้ำที่สามารถใส่ได้สูงสุดไม่ควรเกินระดับสูงสุดตามมาตรบอกระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน – **Fig.7** หากใส่น้ำ เกินระดับสูงสุดน้ำอาจล้นหม้อระหว่างการใช้งาน
- ระดับน้ำควรต่ำกว่าถาดนึ่งอาหาร – **Fig.11**.

การเตรียม

- ใส่น้ำลงในหม้อชั้นใน
- วางถาดนึ่งอาหารในหม้อชั้นใน – **Fig.10**.
- เติมส่วนผสมในตะกร้านึ่ง ตรวจสอบว่าไม่เกาะตัวแน่นเกินไป และอย่าให้มีช่องไอน้ำผ่าน มิฉะนั้นสุกไม่ทั่วถึง
- ปิดฝา

การนึ่ง

- • กดสวิตช์ควบคุมลง ไฟสีแดงสว่างขึ้น แสดงว่าเริ่มประกอบอาหาร – **Fig.8**.
- สามารถปรับเวลาการประกอบอาหารตามความต้องการได้ เพียงเลื่อนสวิตซ์ควบคุมขึ้นด้านบนเพื่อสิ้นสุดการประกอบอาหาร ไฟสีเขียวแสดงสถานะ "อุ่น" สว่างขึ้น เครื่องใช้เปลี่ยนไปอยู่ฟังก์ชั่นอุ่นอาหาร
- หากไม่มีน้ำมากพอข้างในหม้อชั้นใน เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมอุ่นอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะอุ่นจะปรากฏ – **Fig.9**.



โปรแกรม อุ่นอาหาร

เมื่อประกอบอาหารเสร็จ ไม่ว่าจะเป็นการหุงข้าวหรือนึ่งอาหาร เครื่องจะอยู่ในฟังก์ชั่น “KEEP WARM” โดยอัตโนมัติ สวิตช์ควบคุมจะดีดขึ้นและไฟสีเขียว “KEEP WARM” จะสว่างขึ้น อาหารจะอุ่นจนกว่าจะเสิร์ฟ ระวังว่าการอุ่นอาหารนานอาจมีผลต่อคุณภาพของข้าว สำหรับการปิดฟังก์ชั่นนี้ ให้ถอดปลั๊กเครื่อง – Fig.13.

การประกอบอาหารเสร็จสิ้น

- เปิดฝาปิด
- **ข้อควรระวัง: ไอน้ำที่ออกมาร้อนมาก** – Fig.12.
- ตักอาหารโดยใช้ทัพพีพลาสติกซึ่งมาพร้อมกับตัวเครื่อง และปิดฝาปิด
- อาหารที่เหลืออยู่ในหม้อชั้นในจะยังคงอุ่น
- อย่าลืมถอดปลั๊กไฟ หลังจากเลิกใช้ฟังก์ชั่นอุ่น
- ทิ้งไว้ให้เย็นอย่างน้อยหนึ่งชั่วโมงก่อนทำความสะอาด

ห้ามจับหม้อชั้นในด้วยมือเปล่า ควรใส่ถุงมือก่อนจับหม้อชั้นในทุกครั้งหลังจากประกอบอาหารเสร็จ

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ถาดรองไอน้ำ

- ควรเทน้ำทิ้งและทำความสะอาดถาดรองไอน้ำ หลังการใช้งานทุกครั้ง
- ถอดถาดรองไอน้ำออก โดยกดที่ด้านข้างในแต่ละข้างของพลาสติก – Fig.14.
- ใส่ถาดรองไอน้ำกลับเข้าที่เดิม โดยนำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น

หม้อชั้นใน ตะกร้า ที่เก็บไอน้ำ วาล์วไมโครเพรสเซอร์ และตะกรานึ่ง

- เมื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร์ วาล์ว ให้ถอดออกจากฝาปิด – Fig.15 และเปิดโดยหมุนไปที่ตำแหน่ง “เปิด” – Fig.15
  หลังจากทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำเสร็จ เช็ดให้แห้ง
  และประกอบฝาระบายไอน้ำโดยให้ สัญลักษณ์สามเหลี่ยมของทั้งสองชิ้นส่วนตรงกัน – Fig.15 จากนั้นหมุนไปที่ตำแหน่ง “ปิด” จนกระทั่ง ได้ยินเสียง “คะ”
  ใส่ฝาระบายไอน้ำกลับเข้าที่เดิม
- ใช้น้ำร้อน น้ำยาทำความสะอาด และฟองน้ำสำหรับทำความสะอาดโถ – Fig.16 ที่เก็บไอน้ำ – Fig.17 วาล์วไมโครเพรสเซอร – Fig.18 ช้อนและโถ
  ไม่ควรใช้ผงขัดและใยเหล็ก
- หากมีอาหารติดที่ก้นหม้อชั้นใน ให้แช่หม้อในน้ำสักพักก่อนล้างทำความสะอาด
- เช็ดหม้อชั้นในให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือเทน้ำใส่เครื่อง ยกเว้นหม้อชั้นในเท่านั้น

การดูแลรักษาหม้อชั้นใน

TH

- เพื่อรักษาสภาพโถที่มีการตกแต่ง ไม่แนะนำให้ทำความสะอาดโดยใช้เครื่องล้างจาน
- ใช้ทัพพีพลาสติกหรือไม้ ไม่ควรใช้ทัพพีโลหะตักอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบได้รับความเสียหาย
- หลีกเลี่ยงความเสี่ยงของกรดกัดผิวเคลือบ ไม่ควรใช้น้ำส้มสายชูเทลงในหม้อ
- สีของผิวหม้อชั้นในอาจเปลี่ยนได้ หลังจากใช้ครั้งแรกหรือใช้ไปในระยะเวลาอันยาวนาน การเปลี่ยนสีเนื่องจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ไม่มีผลต่อหม้อหุงข้าวและไม่เป็นอันตราย ปลอดภัยสำหรับการใช้งาน

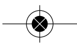
การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสำหรับชิ้นส่วนอื่นๆ ของเครื่อง

- ถอดปลั๊กไฟก่อนทำความสะอาด
- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ข้างในฝาปิด – Fig.19 และสายไฟด้วยผ้าเปียก หมาด ๆ และเช็ดให้แห้ง ไม่ควรขัดถูเครื่อง
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง เนื่องจากเซนเซอร์ความร้อนอาจชำรุด

ตารางแก้ไขปัญหาขัดข้อง

คำอธิบายการทำงานผิดปกติ	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
หลอดไฟไม่ติดและตัวทำความร้อนไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าว	ตรวจสอบว่าปลั๊กหลักต่อเข้ากับตัวผลิตภัณฑ์เป็นอย่างดี
หลอดไฟไม่ติดแต่ตัวทำความร้อนทำงาน	ปัญหาการเชื่อมต่อของหลอดไฟแสดงสถานะหรือหลอดไฟแสดงสถานะเสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
ไฟแสดงสถานะขณะประกอบอาหารไม่ติด ไฟแสดงการอุ่นอาหารติด	ปุ่มประกอบอาหารไม่อยู่ในสถานะประกอบอาหาร	เลื่อนปุ่มประกอบอาหารให้อยู่ในตำแหน่งที่ต่ำกว่า (ประกอบอาหาร)
ไอน้ำรั่วออกมาระหว่างการใช้งาน	ฝาปิดไม่สนิท	เปิดและปิดฝาใหม่
	วาล์วไมโครเพรสเซอร์อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์	หยุดประกอบอาหาร (ถอดปลั๊ก) และตรวจสอบวาล์วให้เรียบรอย (2 ส่วนล็อคเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ฝาหรือวงแหวนวาล์วไมโครเพรสเซอร์เสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
ข้าวดิบ หรือสุกเกินไป	น้ำน้อยหรือมากเกินไปเมื่อเทียบกับปริมาณข้าว	ดูเรื่องปริมาณน้ำจาก คู่มือ
การอุ่นโดยอัตโนมัติไม่ทำงาน (ผลิตภัณฑ์อยู่ในสถานะประกอบอาหาร หรือตัวทำความร้อนไม่ทำงาน)		ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
น้ำรั่วบนโต๊ะ	ตัวเก็บหยดน้ำสูญหายหรือล้น	เทน้ำออกจากตัวเก็บหยดน้ำเมื่อใช้เสร็จทุกครั้ง และแน่ใจได้ว่าตัวเก็บหยดน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

หมายเหตุ:หากหม้อชั้นในผิดรูป ให้เลิกใช้โดยเด็ดขาดและส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง



MS

Perlindungan penting

Arahan keselamatan

- **Baca dan ikut arahan penggunaan. Simpan pada tempat yang selamat.**
- Peralatan ini bukan untuk dikendalikan dengan menggunakan penentu masa luar atau sistem kawalan jauh berasingan.
  Untuk keselamatan anda, peralatan ini mematuhi peraturan keselamatan dan arahan yang berkuatkuasa semasa ia dikeluarkan (Arahan voltan-rendah, Keserasian Elektromagnet, Peraturan Bahan berkenaan Makanan, Persekitaran…).
- Periksa bahawa voltan bekalan kuasa sepadan dengan yang ditunjukkan pada peralatan (arus ulang-alik).
- Memandangkan terdapat pelbagai standard yang berkuatkuasa, jika peralatan ini digunakan di negara lain selain daripada negara di mana ianya dibeli, dapatkan pemeriksaan daripada pusat servis yang bertauliah.
- Jangan letak peralatan ini berdekatan dengan tempat yang panas atau dalam ketuhar yang panas, kerana kerosakan teruk boleh berlaku.
- Peralatan ini direka untuk kegunaan domestik saja. Sekiranya digunakan secara profesional, secara tidak sesuai atau gagal mematuhi arahan, pengilang tidak akan bertanggungjawab dan jaminan tidak akan terpakai.
- Ianya tidak bertujuan untuk digunakan bagi penggunaan berikut, dan jaminan tidak terpakai untuk:
  - staf bahagian dapur di kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
  - rumah ladang;
  - oleh pelanggan hotel, motel dan jenis perkitaran kediaman yang lain;
  - jenis persekitaran katil dan sarapan.

Menyambung kepada bekalan kuasa

- Jangan gunakan peralatan ini jika:
  - peralatan atau kordnya telah rosak;
  - peralatan telah jatuh atau menunjukkan kerosakan nyata atau tidak berfungsi dengan betul.
- Dalam kes ini, peralatan mesti dihantar ke pusat servis yang bertauliah yang terdekat dengan anda untuk mengelakkan sebarang kemungkinan bahaya. Jangan leraikan peralatan ini sendiri.
- Jangan tinggalkan kord tergantung.
- Sentiasa pasang peralatan di soket bumi.
- Jangan menggunakan penyambung soket. Jika anda perlu menggunakan penyambung soket, hanya gunakan penyambung soket yang berkeadaan baik, mempunyai palam bumi dan sesuai dengan kuasa peralatan.
- Jangan mencabut palam peralatan dengan menarik kord.
- Sentiasa cabut palam peralatan:
  - sebaik sahaja selesai menggunakan;
  - apabila memindahkannya;
  - sebelum membersihkannya atau menyenggaranya;
  - jika ia gagal berfungsi dengan betul.

Penggunaan

- Guna permukaan kerja yang rata, stabil dan tahan-haba yang jauh dari apa-apa percikan air.
- Jangan tinggalkan peralatan yang masih digunakan tanpa pengawasan. Jauhi daripada kanak-kanak.

- Peralatan ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberikan pengawasan atau arahan mengenai penggunaan peralatan oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan yang mereka tidak bermain dengan peralatan.
- Lecuran boleh berlaku jika permukaan peralatan yang panas, air panas, wap atau makanan panas disentuh.
- Jangan cuba untuk mengendalikan peralatan apabila mangkuknya kosong atau tanpa mangkuk.
- Fungsi/tombol memasak perlu dibiarkan beroperasi sendiri. Jangan halang atau ganggu fungsinya daripada bertukar secara automatik kepada fungsi kekal hangat.
- Jangan alihkan mangkuk semasa peralatan sedang digunakan.
- Jangan sentuh tutup bahagian dalam dan luar sesudah selesai memasak. Kerana ia akan mengeluarkan suhu yang panas sepanjang fungsi memasak.
- Jangan alihkan produk ketika tutup masih terbuka.
- Jangan letakkan peralatan secara terus di atas permukaan yang panas, atau apa-apa sumber haba atau api yang lain, kerana ia akan menyebabkan kegagalan fungsi atau bahaya.
- Mangkuk dan plat pemanas hendaklah bersentuhan secara terus. Sebarang objek atau makanan yang dimasukkan di antara kedua-dua bahagian ini akan dikendalikan dengan betul.
- Jangan masukkan apa-apa makanan atau air ke dalam peralatan sehingga mangkuk diletakkan di kedudukan yang betul.
- Patuhi tahap yang ditunjukkan dalam resipi.
- Semasa memasak, peralatan akan mengeluarkan haba dan wap. Jauhkan wajah dan tangan anda. Jangan dekatkan wajah dan tangan dengan saluran keluar wap. Jangan halang saluran keluar wap.
- Jangan rendam badan peralatan dalam air ataupun mencurahkan air ke dalamnya. Air hanya boleh dimasukkan ke dalam mangkuk.
- Jika mana-mana bahagian peralatan anda terbakar, jangan padamkannya dengan air. Untuk memadamkan api, gunakan tuala kecil yang basah.
- Sebarang penukaran peralatan ganti hanya harus dilakukan oleh pusat servis dengan menggunakan peralatan ganti yang asli.
- **Jika peralatan anda dilengkapi dengan kord kuasa yang boleh ditanggalkan:** jika kord kuasa rosak, ia mesti digantikan dengan kord khas atau unit yang boleh didapati dari pusat servis Tefal yang bertauliah.
- **Jika peralatan anda dilengkapi dengan kord kuasa yang kekal:** jika kord bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pusat servis Tefal yang bertauliah atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.

Melindungi alam sekitar

- Peralatan anda telah direka untuk tahan selama beberapa tahun. Walau bagaimanapun, apabila anda membuat keputusan untuk menukarnya, fikirkan bagaimana anda boleh menyumbang kepada perlindungan alam sekitar.
- Sebelum membuang peralatan anda, anda harus mengeluarkan bateri daripada penentu masa dan lupuskannya di pusat pengumpulan sampah sivik tempatan (mengikut model).



Perlindungan alam sekitar terlebih dulu!

ⓘ Peralatan anda mengandungi bahan berharga yang boleh didapati semuka atau dikitar semula.

➲ Tinggalkannya di tempat pengumpulan sampah sivik tempatan.



MS

Keterangan

1. Bakul kukusan
2. Penanda air dan nasi
3. Mangkuk boleh tanggal
4. Cawan penyukat
5. Pemegang senduk
6. Sudu
7. Wayar kuasa
8. Butang penutup
9. Pemegang penutup
10. Injap tekanan mikro
11. Penutup
12. Pengumpul wap
13. Kotak kawalan
    a. Lampu penunjuk memasak (merah)
    b. Suis kawalan
    c. Lampu penunjuk kekal panas (hijau)
14. Plat Panas
15. Sensor

Sebelum penggunaan kali pertama

Keluarkan peralatan

- Alihkan peralatan daripada bungkusan dan keluarkan kesemua aksesori dan dokumen.
- Buka penutup dengan menekan butang pembuka yang terletak di atas pemegang – **Fig.1**.
- Pasang pemegang senduk: masukkan cangkuk plastik pemegang ke dalam lubang di bawah gegelang produk dan tolak ke bawah – **Fig.2**.

Baca arahan dan ikut kaedah memasang dengan berhati-hati.

Cuci peralatan

- Tanggalkan mangkuk dan injap tekanan mikro.
- Cuci mangkuk dan injap tekanan mikro dengan span dan cecair pencuci. Lap bahagian luar peralatan dan bahagian logam penutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan berhati-hati.
- Pastikan injap tekanan mikro berada pada kedudukan yang betul – **Fig.3**.

Menggunakan periuk nasi anda

- **Lap bahagian luar mangkuk (terutama bahagian bawah) dengan berhati-hati. Pastikan tidak ada bendasing atau cecair di bawah mangkuk dan di atas plat panas** – **Fig.4**.
- Jika mangkuk dalam rosak, jangan gunakannya dan dapatkan mangkuk gantian dari pusat perkhidmatan Berdaftar untuk dibaiki.
- Letakkan mangkuk ke dalam peralatan – **Fig.5**, pastikan ia diletakkan pada kedudukan yang betul.
- Pusingkan sedikit mangkuk ke kedua-dua belah arah untuk memastikan bahagian bawah mangkuk bersentuhan dengan plat panas.
- Periksa sama ada pengumpul wap diletakkan dengan betul, jika tidak sila tekan dengan kemas ke dalam alurnya – **Fig.6**.

Jangan sesekali meletakkan tangan di atas corong wap ketika memasak untuk mengelakkan bahaya melecur.

Jangan menggunakan pemegang penutup untuk mengangkut produk sewaktu ianya penuh.

- Tuang ramuan anda (lihat bab Memasak Nasi).
- Tutup dan kunci penutup.
- Pasangkan plag peralatan.
- Jangan buka suis peralatan sehinggalah kesemua langkah di atas telah dilengkapkan.
- Elakkan daripada menghidupkan peralatan dengan mangkuk memasak yang kosong.
- Jangan sentuh plat panas semasa peralatan sedang digunakan.

Pakai mangkuk nasi yang disediakan sahaja. Jangan masukkan air atau bahan makanan ke dalam periuk nasi tanpa mangkuk.

Memasak Nasi

Menyukat bahan-bahan – Kapasiti mangkuk yang maksimum

- Penanda bersenggat di dalam mangkuk diberikan dalam liter dan cawan, ia digunakan untuk mengukur jumlah air apabila memasak nasi – **Fig.7**.
- Cawan plastik yang dibekalkan bersama peralatan anda adalah untuk menyukat beras (bukan air) dan jadual menyatakan kuantiti beras yang diperlukan untuk jumlah hidangan. Berat 1 cawan sukatan penuh beras adalah lebih kurang 150 g.
- Jadual di bawah memberi panduan untuk memasak pelbagai jenis beras. Untuk hasil yang terbaik, kami menyarankan penggunaan beras biasa berbanding jenis beras 'senang masak' yang biasanya lebih lembik dan mungkin melekat pada dasar mangkuk. Sekiranya menggunakan jenis beras yang lain seperti beras perang atau beras liar, kuantiti air perlu diubahsuai seperti jadual di bawah.
- Untuk memasak hanya 1 cawan nasi putih (untuk 2 hidangan kecil atau 1 hidangan besar) disebabkan tiada tanda 1 cawan di dalam mangkuk masakan, anda perlu menggunakan 1 cawan beras putih dan tambahkan 1 ½ cawan air. Bagi sesetengah jenis beras, adalah biasa sekiranya sedikit nasi melekat pada dasar mangkuk semasa memasak 1 cawan nasi. Untuk memasak nasi putih dalam kuantiti yang lain, rujuk kepada panduan memasak di bawah.
- Kuantiti air + beras maksimum tidak harus melebihi tanda 10 cawan di dalam mangkuk – **Fig.7**. Bergantung kepada jenis beras, kuantiti air mungkin perlukan penyesuaian. Lihat jadual di bawah.
- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak.

PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH				
Sukatan beras putih (cawan)	Berat beras putih	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	15-20 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan.	20-25 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8-10 hidangan	22-27 min
8	1200 g	Paras 8 cawan	13-14 hidangan	25-30 min
10	1500 g	Paras 10 cawan	16-18 hidangan	30-35 min

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak kecuali beras risotto.

PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN					
Jenis beras	Sukatan beras (cawan)	Berat beras	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak* Memasak nasi 10 cawan
Beras Italian (lebih melekat)	4	580 g	Tanda 4 cawan	5-6 hidangan	19 min
Beras Gandum	4	540 g	Tanda 4 cawan	5-6 hidangan	34 min
Beras Pulut	4	640 g	Tanda 4 cawan	5-6 hidangan	19 min
Beras Jepun	4	620 g	Tanda 4 cawan	5-6 hidangan	19 min
Beras Wangi	4	620 g	Tanda 4 cawan	5-6 hidangan	21 min

* Periuk nasi akan menentukan masa memasak secara automatik bergantung kepada kuantiti air dan beras di dalam mangkuk.

MS

Memasak nasi

Periuk nasi akan menentukan masa memasak bergantung kepada kuantiti air dan bahan-bahan yang dimasukkan ke dalam mangkuk (sila rujuk jadual memasak di atas untuk panduan masa memasak).
Apabila beras telah meresap air yang secukupnya, peralatan akan memberhentikan proses memasak secara automatik dan tukar kepada mod "KEKAL PANAS" (lampu penunjuk hijau "KEKAL PANAS" menyala).

Masa memasak yang diberikan dalam jadual hanyalah anggaran dan sebagai panduan sahaja.

- Letakkan peralatan di atas permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada percikan air dan sumber haba.
- Tuangkan kuantiti beras yang dikehendaki ke dalam mangkuk dengan menggunakan cawan penyukat yang disediakan. Kemudian isikan air sejuk sehingga ke tanda "CAWAN" di dalam mangkuk tersebut. (Sila rujuk kepada panduan memasak di atas) – **Fig.7**.

Nota: Sentiasa masukkan beras terlebih dahulu untuk mengelakkan air yang berlebihan.

- Tutup penutup.
- Pastikan palam peralatan dipasang. Tekan suis kawalan ke bawah, penunjuk memasak berwarna merah akan menyala menunjukkan proses memasak telah bermula – **Fig.8**.
- Apabila selesai memasak, peralatan akan bertukar ke mod kekal panas secara automatik dan lampu penunjuk kekal panas akan menyala – **Fig.10**.
- Setiap kali selepas penggunaan, kosongkan dan bersihkan pengumpul wap.

Saranan untuk mendapatkan hasil terbaik apabila memasak nasi

- Sukat beras dan bilas hingga bersih di bawah air yang mengalir dalam penapis (kecuali beras risotto yang tidak perlu dibilas). Kemudian masukkan beras ke dalam mangkuk terlebih dulu dan isikannya dengan kuantiti air yang bersesuaian.
- Pastikan beras diratakan sepenuhnya di atas permukaan mangkuk untuk masakan yang sekata.
- Tambah garam mengikut rasa.
- Air boleh diganti dengan stok. Jika menggunakan stok, berkemungkinan nasi di bahagian bawah mangkuk akan menjadi sedikit perang.
- Jangan buka penutup semasa memasak kerana wap akan keluar dan akan mengganggu masa memasak dan rasa masakan.
- Setelah selesai memasak, apabila lampu penunjuk "KEKAL PANAS" menyala, kacau nasi dan biarkan di dalam periuk untuk beberapa minit lagi untuk memperolehi biji-biji nasi yang sempurna.

Mengukus (untuk sayuran, ikan dan sebagainya)

Menyukat bahan-bahan

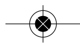
- Kuantiti air yang maksimum di dalam mangkuk tidak boleh melebihi paras maksimum "CAWAN" yang ditanda pada mangkuk – **Fig.7**. Melebihi paras ini mungkin mengakibatkan limpahan semasa penggunaan.
- Paras air sepatutnya lebih rendah daripada bakul kukusan – **Fig.11**.

Penyediaan

- Masukkan air ke dalam mangkuk.
- Letakkan bakul kukusan ke dalam mangkuk – **Fig.10**.
- Tambahkan ramuan ke dalam bakul stim. Pastikan ia tidak terlalu padat dan beberapa lubang stim masih terbuka, jika tidak makanan mungkin tidak masak dengan rata.
- Tutup tudung.

Untuk mengukus

- Tekan suis kawalan ke bawah, penunjuk memasak berwarna merah akan menyala menunjukkan proses memasak telah bermula – **Fig.8**.
- Anda perlu mengubahsuai masa memasak mengikut keperluan anda, cuma tolak suis kawalan ke atas ke kedudukan teratas untuk menamatkan proses memasak. Lampu penunjuk hijau "KEKAL PANAS" menyala dan peralatan bertukar kepada fungsi kekal panas.
- Jikalau air dalam mangkuk sudah habis, ia akan tukar ke "kekal



panas" automatik lampu penunjuk hijau "kekal Panas" akan menyala – **Fig.9**.

Fungsi Panas Semula

Setelah proses memasak selesai, untuk memasak nasi atau stim, peralatan akan secara automatik pergi ke fungsi "KEEP WARM". Suis kawalan akan ternaik ke atas dan lampu penunjuk "KEEP WARM" akan menyala. Makanan akan kekal dihangatkan sehingga sedia untuk dihidang. Ambil perhatian bahawa menghangatkan untuk tempoh yang lama akan menjejaskan kualiti nasi. Untuk menghentikan fungsi ini, cabut palam peralatan – **Fig.13**.

MS

Setelah selesai memasak

- Buka penutup.
- **Amaran: Wap yang keluar adalah amat panas** – Fig.12.
- Hidangkan makanan dengan menggunakan senduk plastik yang dibekalkan bersama-sama dengan peralatan dan tutup penutup.
- Baki makanan yang berada di dalam mangkuk akan kekal panas untuk hidangan kedua.
- Jangan lupa menanggalkan plag peralatan selepas kekal panas.
- Biarkannya sejuk untuk sekurang-kurangnya satu jam sebelum mencuci.

Jangan keluarkan mangkuk selepas memasak tanpa memakai sarung tangan ketuhar.

Mencuci dan menyelenggara

Pengumpul wap

- Pengumpul wap perlu dikosongkan dan dicuci selepas setiap penggunaan.
- Untuk membuka pengumpul, tekan kedua-dua belah penutup plastik dan keluarkannya – **Fig.15.**
- Untuk memasang kembali pengumpul wap, tekan dengan ketat ke dalam alur.

Mangkuk, bakul, pengumpul wap, injap tekanan mikro dan bakul stim

- Apabila mencuci injap tekanan mikro, sila alihkan daripada penutup – **Fig.15** dan buka dengan memutarnya ke arah "buka" – **Fig.15**. Selepas mencuci, sila keringkannya dan cantumkan kedua-dua segitiga bersama – **Fig.15**, dan putarkan ke arah "tutup" sehingga bunyi "ka" kedengaran kemudian letakkan ia kembali ke dalam penutup periuk nasi.
- Gunakan air panas, cecair pencuci dan span untuk mencuci mangkuk – **Fig.16**, pengumpul wap – **Fig.17**, injap tekanan mikro – **Fig.18**, sudu dan cawan. Serbuk penyental dan sabut keluli tidak disyorkan.

- Sekiranya makanan terlekat di dasar, rendamkan mangkuk seketika sebelum mencuci.
- Keringkan mangkuk dengan berhati-hati.
- Jangan rendam peralatan di dalam air atau tuangkan air ke atasnya, hanya ke dalam mangkuk.

Menjaga mangkuk

- Untuk mengekalkan kosmetik mangkuk, kami tidak menggalakkan mangkuk untuk dicuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Gunakan alatan memasak plastik atau kayu dan bukan yang diperbuat daripada keluli apabila mengacau atau menghidang makanan untuk mengelakkan permukaan mangkuk daripada sebarang kerosakan.
- Untuk mengelakkan mangkuk daripada berkarat, jangan masukkan cuka ke dalamnya.
- Warna permukaan mangkuk mungkin berubah selepas penggunaan kali pertama atau selepas digunakan untuk satu jangkamasa tertentu. Perubahan warna ini adalah disebabkan oleh tindakbalas di antara wap dan air dan tidak akan mengakibatkan sebarang kesan terhadap penggunaan periuk nasi dan tidak membahayakan kesihatan. Ia masih selamat untuk digunakan.

Mencuci dan menjaga bahagian-bahagian lain peralatan

- Tanggalkan plag peralatan sebelum mencuci.
- Cuci bahagian luar periuk nasi, bahagian dalam penutup – **Fig.19** dan wayar dengan kain lembap dan keringkan. Jangan gunakan produk yang kesat.
- Jangan gunakan air untuk mencuci bahagian dalam peralatan kerana ia mungkin mengakibatkan kerosakan kepada sensor haba.

JADUAL PENYELESAI MASALAH

Penerangan Kerosakan	Penyebab	Penyelesaian
Mana-mana lampu penunjuk tidak menyala dan tidak memanas.	Periuk nasi tidak dicucuh pada palam.	Pastikan palam utama bersambung dengan betul ke badan produk.
Mana-mana lampu penunjuk tidak menyala dan memanas.	Masalah penyambungan lampu penunjuk atau lampu penunjuk rosak.	Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
Lampu penunjuk memasak tidak menyala, lampu kekal panas menyala.	Butang memasak tidak dalam kedudukan memasak.	Letakkan butang memasak di kedudukan rendah (memasak).
Wap bocor semasa penggunaan.	Penutup tidak ditutup dengan betul.	Buka dan tutup semula penutup.
	Injap tekanan mikro tidak diletakkan dengan betul atau tidak lengkap.	Berhenti memasak (cabut palam produk) dan periksa sama ada injapnya lengkap (2 bahagian dilekat bersama) dan diletakkan dengan betul.
	Penutup atau gasket injap tekanan mikro rosak.	Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
Nasi tidak masak atau hangit.	Air yang terlampau banyak atau tidak mencukupi berbanding kuantiti beras.	Rujuk kepada IFU untuk kuantiti air.
Kekal panas secara automatik gagal berfungsi (produk kekal dalam kedudukan memasak, atau tiada pemanasan).		Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
Air bocor pada meja.	Pengumpul embun hilang atau pengumpul embun melimpah.	Kosongkan pengumpul embun untuk setiap penggunaan. Pastikan kedudukan pengumpul embun yang betul.

Catatan: jika bekas dalam cacat bentuk, berhenti menggunakannya dan hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.

: www.tefal.com

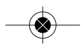
ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

: www.tefal.com

EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 47 74**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÄG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**199207354**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй,.2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años

: www.tefal.com

MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jarhre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year



: www.tefal.com

THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Պամառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ الشراء /تاريخ خريد

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام وادرس خرده فروش

Distributor stamp . . . . /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش